

FZ03A

NEW



Cottura sous-vide

SOUS-VIDE COOKING
CUISSON SOUS-VIDE
VAKUUM GAREN
COCCIÓN SOUS-VIDE
ВАКУУМНАЯ ВАРКА

- IT

Macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide).
Struttura in acciaio inox AISI 304 - capacità di scaldare fino a 30 L di acqua -
sensore di temperatura - precisione di lavorazione +/- 0,5°C.
- EN

Low temperature vacuum cooking machine (sous-vide). Casing in stainless
steel AISI 304 - water heating capacity of up to 30 L - temperature probe -
working accuracy +/- 0,5°C.
- FR

Machine de cuisson sous vide à basse température (sous-vide). Corps en
acier Inox AISI 304 - ccapacité de chauffage de l'eau jusqu'à 30 L - sonde de
température - précision d'usinage +/- 0,5°C.
- DE

Niedertemperaturgargerät für das Vakuumkochen (sous-vide). Gehäuse
aus Edelstahl AISI 304 - Wasserheizleistung bis zu 30 L - Temperaturfühler -
Bearbeitungsgenauigkeit +/- 0,5°C.
- ES

Máquina de cocción al vacío de baja temperatura (sous-vide). Cuerpo en ace-
ro inoxidable AISI 304 - capacidad de calentamiento de agua de hasta 30 L
- sensor de temperatura - precisión de tratamiento +/- 0,5°C.
- RU

Низкотемпературная варочная панель для приготовления в вакууме
(су-вид). Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - мощность водяного
отопления до 30 л - Датчик температуры - Точность обработки +/- 0,5°C.

	FZ03A
	1,5 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz
	30 L
	140 x 110 x 332(h) mm
	
 NET Kg	2,5 Kg
 GROSS Kg	3 Kg
 mm	220 x 190 x 410(h) mm
 m³	0,017 m³
	